

264 Jahre Firmengeschichte sichern die Zukunft

In seiner Bäckerei spielt Thomas Hench gekonnt mit dem Zusammenspiel aus Tradition, moderner Weiterentwicklung der Produkte und ökologischem Bewusstsein

Von Sabine Zoller

Das Bäckerhandwerk der Familie Hench hat eine lange Tradition. Seit 1753 wird in Miltenberg am Main in Bayern nach eigenen Hausrezepten gebacken – und daran hat sich in den vergangenen 264 Jahren wenig geändert.

Trotz Innovationen und Fortschrittlichkeit bleibt das Familienunternehmen seinen Werten treu: Tradition, regionale Verbundenheit und Qualität.

„Für Top Qualität gibt es keine Kompromisse“, lautet der Grundsatz von Thomas Hench, der seit dem Jahr 2000 mittler-

weile in achter Generation den traditionsreichen Handwerksbetrieb als Bäcker- und Konditormeister führt.

Enge Zusammenarbeit mit Landwirten

Gesunde Lebensmittel sind die Basis für den Bäckerbetrieb, der das Image von qualitativ hochwertigen Produkten aus traditioneller Herstellung genießt und seit 2003 das Biosiegel trägt. Geprägt ist dieses Image durch die enge Zusammenarbeit von Handwerk und Landwirtschaft.

Thomas Hench identifiziert sich mit der Region und fördert regionale Wertschöpfung. Mit einer Steinmühle wird das Korn täglich frisch für die zertifizierten Bio-Backwaren gemahlen. „Unser Brot wächst da, wo es gegessen wird.“

Kurze Transportwege kommen bei Kunden gut an

Sein Bio-Vollkorn-Getreide stammt vom ortsansässigen Naturlandhof Frey aus dem Ortsteil Monbrunn. Für Roggen, Weizen und Dinkel gibt es keine langen Transportwege, was wiederum dem Klimaschutz dient.

„Das hat für Kunden einen überaus hohen Stellenwert, denn das von regionalen Landwirten gelieferte Getreide ist gentechnikfrei“ argumentiert der Bäckermeister.

Der Unternehmer hat seit vielen Jahren ein hohes ökologisches Bewusstsein entwickelt.



Thomas Hench am Holzbackofen, dem Herzstück seiner Bäckerei.

Daten & Fakten

- ▶ **Firma:**
Bäckerei Hench
63897 Miltenberg
Hauptstraße 64
Inhaber: Thomas Hench
- ▶ **Unternehmensstruktur:**
Fachgeschäfte: 3
davon mit Café: 1
- ▶ **Mitarbeiter:**
Gesamt: 35
Produktion: 10
Verkauf/Service: 25
- ▶ **Umsatzstruktur:**
Bäckerei: 80 %
Kaffeehaus: 20 %
- ▶ **Preisbeispiele:**
Brezel: 0,90 €
Wz.-Vlk-Brötchen: 0,70 €
Bio-Brötchen: 0,75 €
Saaten-Brötchen: 0,85 €
Blätterteigstück: 1,35 €
Torte, Stück: 2,25 €



■ Süß oder pikant: Kaffee...



■ ... zur selbst hergestellten Torte oder lieber ...



■ ... eine Brezel mit Meersalz und Schmalz, ...



■ ... wahlweise auch mal Weinblaatz (Weingebäck).

Seine Bio-Weizenbrötchen werden als Pärchen unter dem Namen „Pünktchen und Anton“ einmal mit (Pünktchen) und einmal ohne Saaten (Anton) verkauft. Konventionelles Getreide liefert die knapp zehn Kilometer entfernte Ottenmühle in Pfulbach sowie die ebenfalls nahe gelegene Wolzmühle aus

Qualität mehr als eine Floskel

Hench backt nach überlieferten Hausrezepten und verbürg-

ten Vorlagen. Er betont, dass Qualität für ihn nicht nur eine Floskel sei. Sie setze solides Fachwissen und beste Zutaten voraus. Frische und Geschmack seien ihm dabei besonders wichtig, „denn sie verleihen unseren Produkten einen ganz besonderen Charakter.“

Für das gewisse Etwas ver-

wendet er bei der klassischen Laugenbrezel neben Meersalz, Malzmehl und Hefe auch Schweineschmalz, weil „das der Brezel einen herzhaften Geschmack gibt und sie besonders mürbe macht.“

Brotklee und lange Teigführung

Lebensmittel mit einer beschreibenden Herkunftsbezeichnung genießen eine hohe Wertschätzung, daher sind für Hench die Zutaten besonders wichtig. So wird für das „Südtiroler Vinschgerl“, einem Roggenbrotfladen, ausschließlich das Brot-

gewürz Brotklee verwendet. Das rustikale Holzofenbrot aus Natursauerteig mit seiner unverwechselbaren Kruste backt Hench im altdeutschen Holzbackofen, dessen Geschmack durch die lange Teigführung geprägt werden.

„Suchtgefahr“ besteht bei einem besonders lockeren und knusprigen Gebäck, dem „Weinblaatz“. Der dünn ausgezogene Hefeteig ist mit Kümmel bestreut und passt besonders gut zu einem Glas Frankenwein in einer der vielen Hækkerwirtschaften oder zu einem kühlen Bier in den vielen traditionsreichen Gasthäusern.

Die regionale Verbundenheit des Unternehmers spiegelt sich auch in seinen beiden Filialen wider, denn Bürgstadt und Kleinheubach liegen in einem Umkreis von zehn Kilometern.

Grenzen des Wachstums

Hench: „Wir haben keinen Expansionsdrang, wir wollen hohe Qualität machen – und das können wir nur in dieser kleinen Einheit“. Damit meint er seine 35 Mitarbeiter, davon zehn in der Backstube, wovon zwei Konditorinnen für Kuchen, Kleingebäck und Eis zuständig sind.

Der Philosophie entsprechend machen hausgeigene Qualitätsbackwaren als großformatige Werbeträger im Kaffeehaus Appetit auf mehr. Ob Frühstück, Mittagstisch oder Kuchen – alles ist selbst gemacht.

Für Gäste bietet das Kaffeehaus Platz für 70 Personen. Eilige Kunden erhalten Eis, Heißgetränke oder individuell belegte Brötchen an der Snackbar.

Zusammenarbeit mit dem „Gewürz-Papst“

Die Bäckerei Hench liegt mitten in der historischen Altstadt von Miltenberg neben dem 1687 errichteten Franziskanerkloster.

„Die alte Rezeptur des Klosterbrotstammes stammt von den Franziskanern“, sagt Hench, der die überlieferten Vorschriften einem modernen Geschmacksempfinden angepasst hat.

Gemeinsam mit Deutschlands „Gewürz-Papst“ Ingo Holland hat er eine individuelle Brotgewürzmischung aus Kümmel, Koreander und Fenchel erarbeitet, die dem Klosterbrotlaib einen unverwechselbaren Geschmack geben soll.

@ abz@matthaes.de



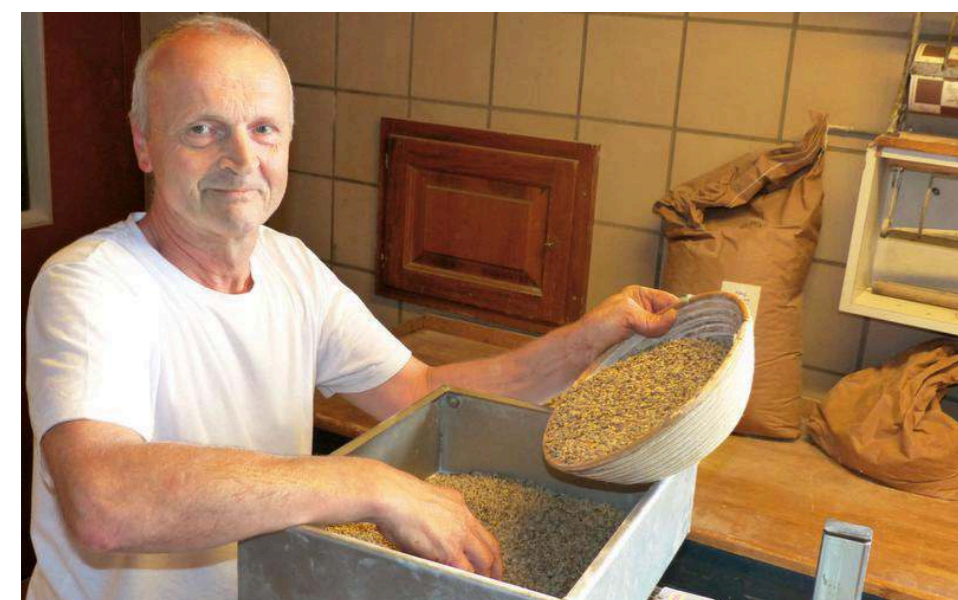
■ Historisches Ambiente: Das Café Hench liegt in der Altstadt.



■ Sabine und Thomas Hench mit den Spezialitäten Holzofen- und Klosterbrot (r.).



■ Unauffällig: Der Verkaufsraum setzt weniger auf Optik, denn auf Produkte.



■ Getreide wird frisch gemahlen oder gequetscht.



■ Das Team stellt die Laugenringe für die Kühlung bereit. Fotos: Zoller

Eiwo's BÖRSE			
ROHSTOFFE			
eiwoboerse.de			
Vollkorn, past., KGH, 23%... ab 1,29 €/kg	Gouda 48% gefächert... ab 3,99 €/kg	H-Milch 3,5%, 1-l-Pack... ab 0,69 €/l	Star-Backmargarine... ab 0,89 €/kg
Cocktailleier, 150 Stk, KGH, ab 0,095 €/Stk	Gouda 48% gestapelt... ab 3,99 €/kg	H-Milch 1,5%, 1-l-Pack... ab 0,59 €/l	Premium Backmargarine... ab 0,89 €/kg
Hefe Premium... ab 0,599 €/kg	Gouda Raspel... ab 3,59 €/kg	Trockenmilchpulver 26%... ab 2,75 €/kg	Zieh-Margarine Platte... ab 0,89 €/kg
Schlagsahne 33% Fett... ab 2,89 €/kg	Mozzarella Stangen 45%... ab 3,49 €/kg	Vollmilchpulver 26%... ab 3,25 €/kg	Croissant/Plunder Platte... ab 0,89 €/kg
Speisequark fest, 18% TR... ab 1,16 €/kg	Butter, 10-kg-Block... ab 7,95 €/kg	Joghurt Vollmilch... ab 0,70 €/kg	Pflanzenfett ungehärtet... ab 0,89 €/kg
Konditorquark 17,5% TR... ab 1,12 €/kg	Apfelwürfel 10/10... ab 1,49 €/kg	Schmand 24% Fett... ab 1,95 €/kg	Erdnuss-Palmfett 100%... ab 2,49 €/kg
Tourierbutter... ab 7,95 €/kg	H-Milch 3,5%, 10-l-BB... ab 0,64 €/l	Weizenmehl Type 550... ab 0,29 €/kg	Kärbiskerne 99,95%... ab 2,39 €/kg
			Sesamsaat 99,98%... ab 1,48 €/kg
			Sonnenbk. Bakery... ab 0,73 €/kg
			Leinsaat... ab 0,53 €/kg
			Mandeln extra dünn gehobelt... ab 6,18 €/kg
			Rapsöl 10 Ltr... ab 0,94 €/l
			Rapsöl im Tank, 600 Ltr... ab 0,89 €/l
			Aprikosenkonfitüre 35%... ab 0,89 €/kg

Jetzt registrieren auf www.eiwoboerse.de! Preise gültig beim Kauf über EIWÖ's Börse (www.eiwoboerse.de) bei Erreichen der Gesamtabnahme. Preise gelten nach AGB.

PREISINDEX

Anzeige